

Maandmenu



April 2013

Uit examenmenu's van Jolanda en Walter

Paling met gemarineerde komkommer
auberginepuree met miso

Rooibosbisque met kreeft en gepocheerd ei

Tagliatelle Carbonara met groene asperges

Piepkuiken gevuld met pruimen
pommes Anna en gebraiseerde spitskool

Chocolade-ijs, hemelse modder
en chocolade cake met passievruchtensaus

Mokka

Paling met gemarineerde komkommer en auberginepuree met miso

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Paling:</i>			
Paling (dikke)	300 gram	600 gram	1200 gram
<i>Auberginepuree:</i>			
Aubergine	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Knoflook	1 teentje	2 teentjes	4 teentjes
Crème fraîche	1 gram	2 gram	4 gram
Miso	5 gram	10 gram	20 gram
Champonzu (soja saus)of ponzu sauce			
Kikkoman soja saus	0,5 cl	1,5 cl	3 cl
Ponzu	0,1 cl	0,2 cl	0,4 cl
Gember siroop	0,1 cl	0,2 cl	0,4 cl
<i>Gemarineerde komkommer:</i>			
Komkommer (vuil)	75 gram	150 gram	300 gram
Zout	3 gram	6 gram	12 gram
Suiker	25 gram	50 gram	100 gram
Witte wijnazijn	1,6 cl	3,2 cl	6,4 cl
<i>komkommervinaigrette:</i>			
Vocht van gemarineerde komkommer	2,5 cl	5 cl	10 cl
Gevogeltefond	2,5 cl	5 cl	10 cl
Champonzu (sojasaus)	2 cl	4 cl	8 cl
Fijne brunoise van gem. komkommer	25 gram	50 gram	100 gram
<i>Garnering:</i>			

Vorbereiding:

Paling:

- Fileer de paling en maak hem schoon haal er ook de graatjes uit.
- Snijd hem in gelijke stukken (2 stukjes p.p.)

Auberginepuree met miso:

- Verwarm de oven voor op 145°C
- Snijd de gepelde knoflook in vieren.
- Prik de partjes knoflook in de schil van de aubergine.
- Wikkel de aubergine in aluminiumfolie
- Gaar circa 45 minuten in de voorverwarmde oven

Paling met gemarineerde komkommer en auberginepuree met miso

Vorbereiding:

Gemarineerde komkommer:

- Schil de komkommer en snijd deze door midden; verwijder de zaadlijst.
- Snijd ze in fijne brunoise.
- Vermeng de komkommer nu met zout en laat circa 15 minuten staan.
- Meng met de suiker en de witte wijnazijn en laat de komkommer circa 1 uur marinieren.

Bereidingswijze:

Paling:

- Vacumeer de stukjes paling in vacuümzakken.
- Gaar 20 minuten sous vide 70°C

Auberginepuree met miso:

- Verwijder als de aubergine uit de oven komt, de schil en de knoflook.
- Draai het vruchtvlies, de crème fraîche, miso en champonzu pulserend fijn in de keukenmachine.

Gemarineerde komkommer:

- Haal de komkommerbrunoise uit de marinade.
- Bewaar het vocht van de gemarineerde komkommer

Komkommervinaigrette:

- Meng het vocht van de gemarineerde komkommer (5 cl voor 10 personen), gevogeltefond, champonzu en de brunoise van komkommer goed.

Serveren:

- Maak mooie quenelles van de auberginepuree.
- Leg op een koud bord 2 quenelles van de aubergine puree
- Leg de paling ernaast (2 p.p.); leg er de brunoise van komkommer op.
- Nappeer met de komkommervinaigrette
- Garneer met wat komkommerkruid

Rooibosbisque met kreeft en gepocheerd ei

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Kreeft:</i>			
Soepkreeften	2 stuks	3 stuks	5 stuks
<i>Rooibosbisque:</i>			
Olie	3 cl	6 cl	12 cl
Sjalotjes	2 stuks	4 stuks	8 stuks
Knoflook	2 tenen	4 tenen	8 tenen
Tomatenspuree	30 gram	60 gram	120 gram
Witte wijn	2 dl	4 dl	8 dl
Rooibosthee	1 zakjes	3 zakjes	5 zakjes
Roomboter	50 gram	100 gram	200 gram
Cognac	1 cl	2 cl	4 cl
<i>Gepocheerd ei:</i>			
Kakelverse eieren	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Water	12 dl	24 dl	48 dl
Azijn	2 dl	4 dl	8 dl
<i>Garnering:</i>			
Jonge basilicumblaadjes			

Vorbereiding:

Kreeft:

- Breng een ruime pan water aan de kook.
- Kook de kreeften ± 4 minuten neem ze uit de pan en laat ze afkoelen.
- Bewaar het kookvocht.
- Draai de staarten van de kreeften eraf, snijd deze in de lengte doormidden.
- Haal het vlees eruit, kraak de scharen en haal hier ook het vlees uit.
- Hak de schalen en scharen fijn en houd die apart voor de bisque

Rooibosbisque met kreeft en gepocheerd ei

Vorbereiding:

Bisque:

- Verwarm ruim olie in een pan en bak de fijn gehakte kreeftenschalen hierin aan.
- Snijd de sjalotten met schil in kwarten
- Voeg ze samen met de ongepelde en geplette knoflook toe.
- Doe de tomatenpuree erbij en blus af met de wijn.
- Voeg de theezakjes en zoveel kookvocht toe zodat de kreeften schalen onder water staan.
- Breng het geheel aan de kook, draai het vuur laag en laat alles 1 uur trekken.

Bereidingswijze:

Bisque:

- Zeef vervolgens alle vaste bestanddelen eruit.
- Kook het vocht in tot er 1/3 deel van over is.
- Verrijk dit met de cognac en breng op smaak met zout en peper.

Gepocheerd ei:

- Breng 2 pannen elk met water (6 dl voor 4 pers) met azijn aan de kook; voeg een snufje zout toe.
- Breek een ijskoud ei boven een bakje.
- Draai het vuur laag en draai met een lepel snel rondjes in het water zodat er een draaikolk ontstaat.
- Laat het ei voorzichtig in het water zakken.
- Doe hetzelfde in de tweede pan.
- Laat de eieren in 3 à 4 minuten garen, neem ze voorzichtig uit de pan
- Leg ze in een schaal met koud water.
- Herhaal dit proces met de overige eieren.
- Dompel voor het serveren de eieren even in heet water om ze op te warmen.

Serveren:

- Verwarm de bisque vlak voor het opdienen nog even.
- Doe er de boter bij en schuim de bisque op met een staafmixer.
- Giet de bisque in voorverwarmde borden.
- Schik hierin het kreeften vlees en leg daarop het gepocheerde ei.
- Garneer met basilicumblaadjes.

Tagliatelle carbonara met groene asperges

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>algemeen:</i>			
Groene asperges	5 stuks	10 stuks	18 stuks
Parmezaanse kaas	50 gram	100 gram	200 gram
Zeekraal	5 gram	10 gram	20 gram
Slagroom	1,25 dl	2,5 dl	5 dl
Eieren	1,5 stuks	3 stuks	6 stuks
<i>Pasta:</i>			
Meel (Farina Bianca "00")	150 gram	300 gram	600 gram
Eieren	2 stuks	4 stuks	8 stuks
Olijfolie	1 cl	2 cl	4 cl
zout			
<i>Garnering:</i>			
Ganda ham	10 plakken	20 plakken	40 plakken

Vorbereitung:

Tagliatelle:

- Meng het meel, de olijfolie, snufje zout en de helft van de eieren in de magimix.
- Zet de mixer op volle snelheid en voeg de andere helft van de eieren toe.
- Laat mixen tot het deeg goed is.
- Kneed het deeg nog 10 minuten op een met bloem bestoven werkbank.
- Zet het deeg minimaal 20 minuten afgedekt weg.

Garnering:

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Leg de plakken ham op een bakplaat met bakpapier
- Leg hierop weer bakpapier en een bakplaat om aan te drukken.
- Bak de ham knapperig in de voorverwarmde oven.
- Houd 1 plak per persoon apart voor garnering.
- Maal de rest in een keukenmachine een beetje fijn.

Vorbereitung:

Algemeen:

- Maak de asperges schoon en snijd deze over de lengte met een kaasschaaf in plakken.
- Rasp de Parmezaanse kaas.
- Smelt **2/3** van de Parmezaanse kaas in de slagroom en laat afkoelen
- Meng de eieren door de **afgekoelde** (kamertemperatuur) slagroom

Tagliatelle carbonara met groene asperges

Bereidingswijze:

Pasta:

- Verdeel de deegbal in kleinere stukken.
- Rol het deegballetje uit tot minder dan 1 cm dikte.
- Nu kan het deeg door de pastamachine.
- Begin bij de dikste stand; langzaam maar zeker zie je het mooi fluweelachtig van structuur worden.
- Zet er nu de tagliatellemessen op.
- Verwerk het deeg tot tagliatelle en hang dit 15 minuten op stokken te drogen.
- Kook de tagliatelle in ruim kokend water met wat zout exact 3 minuten.
- Voeg dan de asperges toe en kook nog 1 minuut.
- Voeg dan de zeekraal toe en kook nog 1 minuut
- Afgieten en 5 tellen laten uitlekken.
- Doe de tagliatelle weer terug in de hete pan, maar zet het vuur uit.
- Verwarm de slagroommix iets op.
- Voeg direct de slagroommix toe en blijf omscheppen tot de saus aan de pasta plakt.
- **De saus net niet korrelig laten worden.**
- Voeg het hamkruim toe en schep nogmaals om

Serveren:

- Schep nu de tagliatelle op een voorverwarmd bord.
- Garneer met de rest van de Parmezaanse kaas.
- En zet er een plak gebakken ham op.

Piepkuiken gevuld met pruimen, pommes Anna en gebraiseerde spitskool

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Piepkuiken:</i>			
Piepkuiken	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Gedroogde pruimen	12 stuks	30 stuks	60 stuks
Olijfolie	3 cl	6 cl	12cl
Boter	50 gram	100 gram	200 gram
Wit van prei	100 gram	200 gram	400 gram
Wortel	80 gram	160 gram	320 gram
Bleekselderij	50 gram	100 gram	200 gram
Sjalotten	2 stuks	4 stuks	8 stuks
Prosecco	1 dl	2 dl	4 dl
Gevogeltebouillon	5 dl	10 dl	20 dl
Room	1 dl	2 dl	4 dl
Eidooiers	1 stuks	2 stuks	4 stuks
<i>Pommes Anna:</i>			
Zie ander recept			
<i>Gebraiseerde spitskool:</i>			
Kleine spitskool	1 stuks	2 stuks	3 stuks
Boter	15 gram	30 gram	45 gram
Gevogeltebouillon	1 dl	2 dl	3 dl
<i>Garnering:</i>			

Vorbereiding:

Piepkuiken:

- Maak de piepkuikens schoon en houd de borsten op het karkas (laat het vel erop zitten)
- Verwijder de poten en vleugels (laat wel het vel erop zitten).
- Snijd driekwart van de pruimen in plakjes en schuif deze onder het vel van de piepkuikens.
- Snijd de rest van de pruimen in brede julienne
- Snijd de groenten (prei, wortel, bleekselderij en sjalotten) in kleine brunoise.

Groente:

- Haal de bladeren van de spitskool stuk voor stuk los, verwijder de bladnerven.
- Snijd de bladhelften in dunne repen.

Piepkuiken gevuld met pruimen, pommes Anna en gebraseerde spitskool

Bereidingswijze:

Piepkuiken:

- Zet de piepkuikendelen aan in olie en boter,
- Voeg de klein gesneden groenten toe en blus af met de Prosecco (houd een beetje achter)
- Giet de bouillon erbij.
- Leg een deksel op de pan en laat de piepkuikendelen circa 30 min. zachtjes stoven
- Neem dan de delen van de piepkuikens uit de pan en houd ze warm (b.v warmkast)

Saus:

- Zeef het achtergebleven vocht, (voor 10 personen gebruik 0.5 liter vocht)
- Voeg de room toe en reduceer tot een licht crèmige saus.
- Sla de eidooiers licht op met de rest van de Prosecco.
- Giet dit al roerende bij de saus.
- Laat even binden en niet meer koken.
- Klop luchtig met de staafmixer

Spitskool:

- Zet de repen met boter aan in een brede pan zonder ze te kleuren.
- Vul aan met gevogeltebouillon en laat 8 tot 10 minuten garen.
- Als de kool gaar is moet de gevogeltebouillon verdampt zijn.

Serveren:

- Dresseer op een voorverwarmd bord de spitskool met daarop de piepkuikendelen.
- Giet de saus erover en bestrooi tot slot met de in julienne gesneden pruimen.
- Leg een rondje van de pommes Anna ernaast

Aardappelgratin pommes Anna

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Aardappels	300 gram	750 gram	1500 gram
Rozemarijn	1 takje	2 takjes	4 takjes
Room culinair	1 dl	2,5 dl	5 dl
Eieren	1,2 stuks	3 stuks	6 stuks
Geraspte kaas (gruyère)	50 gram	125 gram	250 gram
Boter voor het invetten			
Zout en peper			

Materiaal:

Bekken	Mandoline	Snijplank	Gastronoombak
Garde	Vetvrij papier	Steker (6 cm Ø)	Mixer

Vorbereiding:

- Was de aardappels. Droog ze met keukenpapier. Schil ze en snijd ze op de mandoline julienne.
- Haal de rozemarijnaanaldjes van de takjes.
- Meng de room culinair, rozemarijnaanaldjes, de eieren, ¼ deel van de geraspte kaas, zout, peper en mix het geheel met de mixer.
- Beboter de gastronoombak en leg hierin vetvrij papier.
- Verwarm de oven voor op 175°C.

Bereidingswijze:

- Meng het gemixte roommengsel met de julienne gesneden aardappels en doe ze in de gastronoombak.
- Druk het licht aan.
- Strooi de geraspte kaas eroverheen.
- Plaats de schaal in de oven en laat het garen (circa 45 minuten).
- Laat de gratin afkoelen. Stort het op een snijplank en steek er met een steker van 6 cm Ø rondjes uit.

Serveren:

- Zie hoofdgerecht.

Chocolade-ijs, hemelse modder en chocoladecake met passievruchtensaus.

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Chocolade ijs:</i>			
Eierdooiers		3 stuks	6 stuks
Chocolade puur		150 gram	300 gram
Basterdsuiker		60 gram	120 gram
Vanillestokje		1 stuks	2 stuks
Volle melk		1 dl	2 dl
Slagroom		1 dl	2 dl
<i>Chocolade cake:</i>			
Boter	35 gram	70 gram	140 gram
Chocolade puur	36 gram	72 gram	144 gram
Eierdooier	52 gram	104 gram	208 gram
Eiwit	52 gram	104 gram	208 gram
Suiker	30 gram	60 gram	120 gram
Bloem	20 gram	40 gram	80 gram
Amandelpoeder	20 gram	40 gram	80 gram
Bakpoeder	2 gram	4 gram	8 gram
<i>Hemelse modder:</i>			
Eieren	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Chocolade Cote d'ore (3 deel melk 1 deel puur)	87,5 gram	175 gram	350 gram
Slagroom	1,25 dl	2,5 dl	5 dl
Vanillesuiker	2,5 gram	5 gram	10 gram
<i>passievruchtensaus</i>			
Passievruchtencoulis	50 gram	100 gram	200 gram
Geleisuiker	15 gram	30 gram	60 gram
<i>Garnering:</i>			
Suiker	100 gram	200 gram	400 gram
Passievruchten	1 stuks	3 stuks	5 stuks

Chocolade-ijs, hemelse modder en chocoladecake met passievruchtensaus.

Vorbereiding:

Chocolade-ijs:

- Klop de suiker door de eidooiers totdat het mengsel wit wordt
- Hak de chocolade fijn.
- Breng de melk met het over de lengte gesneden vanillestokje aan de kook.
- Schraap het stokje leeg in de melk.
- Schenk de melk al roerend op het eimengsel.
- Verwarm deze au bain-marie ongeveer 20 minuten.
- Het mengsel moet aan de achterzijde van een lepel blijven plakken.
- Giet de hete custard over de chocolade en roer totdat er een glad mengsel is ontstaan.
- Laat dit snel afkoelen
- Klop de slagroom op en meng deze met de afgekoelde chocolade.
- Giet alles in de ijsmachine en draai er ijs van.

Chocoladecake:

- Verwarm de oven voor op 140°C
- Verwarm de boter met de gehakte chocolade au bain-marie; roer tot alles gesmolten is.
- Voeg de eidooiers toe en klop het mengsel schuimig met de mixer.
- Roer de bloem, amandelpoeder en het bakpoeder erdoor.
- Klop het eiwit met de suiker stijf en spatel het door het chocolademengsel.
- Giet het in een met bakpapier beklede vorm.
- Bak 20 minuten op 140°C en dan 20 minuten op 160°C
- Prik in de cake om de gaarheid te controleren.

Hemelse modder:

- Klop het eigeel met de vanillesuiker wit en klop het eiwit stijf
- Klop de slagroom stijf.
- Smelt de chocolade au bain-marie.
- Voeg als de chocolade is afgekoeld tot net mixbaar het eigeel toe en mix in de machine. Dit mengsel wordt dik en korrelig.
- Mix er 2 eetlepels slagroom doorheen totdat een smeuiige massa ontstaat.
- Meng de rest van de slagroom met een garde door de chocolade.
- Spatel voorzichtig het eiwit door de chocolade.
- Zet afgedekt 2 uur in de koeling.

Chocolade-ijs, hemelse modder en chocoladecake met passievruchtensaus.

Bereidingswijze:

Passievruchtensaus:

- Verwarm de coulis in een pan en voeg de suiker toe; laat even sudderen.
- Zet dit afgedekt weg in de koeling

Garnering:

- Snijd per persoon 2 mooie schijfjes passievrucht voor garnering.
- Smelt de suiker in een pan en laat deze weer afkoelen tot net stroperig.
- Neem een lepel stroop en laat een draad hiervan van de lepel in de pan zakken.
- Draai de draad om een aanzetstaal tot een spiraal.
- Herhaal dit voor het aantal aanwezige personen.

Serveren:

- Neem een ijskoud bord
- Leg het ijs, de cake en de hemelse modder hierop.
- Giet de saus over en naast de cake.
- Garneer met de schijfjes passievrucht en het suikerspiraaltje.



1 Paling met gemarineerde komkommer



2 Rooibosbisque met kreeft en gepocheerde ei



3 Tagliatelle carbonara met groene asperges



4 Piepkuiken gevuld met pruimen



5 Chocolade-ijs, hemelse modder en chocoladecake met passievruchtensaus





Maandmenu april 2013

Aperitief: *Rode of witte huiswijnen*

Paling met gemarineerde komkommer en auberginepuree met miso

Wijnadvies: Perle Sud 2011

Rooibosbisque met kreeft en gepocheerd ei

Tagliatelle Carbonara met groene asperges

Wijnadvies: Frescobaldi Pater of Cesari Valpolicella

Piepkuiken gevuld met pruimen, pommes Anna en gebraiseerde spitskool

Wijnadvies: Frescobaldi Pater of Cesari Valpolicella

Chocolade-ijs, hemelse modder en chocolade cake met passievruchtensaus

Wijnadvies: Dessertwijn

Mokka

Fijnbosrand Steen 2012

Wes-Kaap, Zuid Afrika

Druivensoort: Chenin Blanc

Een heerlijke, droge witte wijn, gemaakt van de bekende Franse druif Chenin Blanc. Mooi uitgebalanceerd, harmonieus en elegant. Deze wijn is licht en fruitig, een genot voor elke dag. Heerlijk als aperitief en een uitstekende begeleider van lichte (voor)gerechten.

Raimat Abadia 2011

Costers del Segre DOC, Spanje

Druivensoort: Chardonnay en Albariño

Krachtige volle witte wijn met een aangenaam droog karakter.

Smaakpallet van licht vanille, ananas en perzik. Iets peper in de afdronk geeft deze wijn zijn eigentijds karakter.

Perle Sud 2011

Vind de Pays d'Oc, Frankrijk

Druivensoort: Chardonnay, Vermentino

De druiven voor deze wijn groeien in de zonnige Zuid-Franse streek Languedoc, vlakbij de belangrijke stad Carcassonne, waar deze wijn zijn naam aan dankt.

De Chardonnay druif (60%) zorgt voor een wijn met tropische fruit en een lekker vol karakter, de Vermentino (40%) voor stevigheid en structuur. Aangename afdronk.

Três Bargas 2011

Lavrados de Feitoria, Portugal

Druivensoort: Sauvignon Blanc

Deze witte wijn gemaakt van 100% Sauvignon Blanc is afkomstig uit één van de mooiste gebieden van Portugal, de Douro. De wijngaard Mateus is gelegen in de omgeving van de plaats Vila Real, 150 km. ten oosten van Porto. Volle krachtige wijn met een stuivend bouquet van kruisbessen en grapefruit. Toegankelijk droog met een aangenaam smaakpallet van licht limoen en rabarber. Lange afdronk.

Château de Meursault 1er Cru A.C. 2009

Côte de Beaune, Bourgogne, Frankrijk

Druivensoort : Chardonnay

Een wijn van bijzonder hoogstaande kwaliteit. Voor 100% gelagerd, gedurende 15 maanden op Limousin eikenvaten.

Geurig bouquet van rijp fruit, bloesem en champignons. Gedistingeerd smaakpallet van hazelnoot en kruidige nuances van peper en koriander. Overgoten met lichte smaaktonen van toast en vanille. Evenwichtige afdronk voor lang nagenieten.

Frescobaldi Pater 2010

Toscane, Italië

Druivensoort: Sangiovese

Van het befaamde huis Frescobaldi in Toscane komt deze pracht IGT. De wijn is

Geheel gemaakt van het druivenras Sangiovese. De wijn heeft indrukken van

Donker fruit, waarin het aroma van pruimen opvalt.

De wijn is behoorlijk stevig, maar door mooie houtrijping geeft de wijn een zachte structuur gekregen.

Raimat Abadia 2009

Costers del Segre DOC, Spanje

Druivensoort: Tempranillo en Cabernet Sauvignon

De combinatie van de Cabernet Sauvignon en Tempranillo druif geven de wijn een krachtig en vol karakter met een smaakpallet van zwart fruit zoals cassis en bramen.

Gelardeerd met een stevige vleug hout en vanille, voor een ronde zachte smaak, met in de eindfinale een lichte hint van laurier.

Cesari Valpolicella Classico Superiore 2011

D.O.C. Soave, Italië

Druivensoort: Corvina en Rondinella

Al in de Romeinse tijd genoot de wijn Valpolicella grote faam, de beroemde dichter Virgilius was toen een grote liefhebber van deze rode wijn.

De Classico is afkomstig uit het hart van het wijngebied en geeft een droge,

Zachte rode wijn met een volle, soepele licht kruidige afdronk.

Château Reysson Cru Bourgeois 2009

Haut

Médoc, Frankrijk

Druivensoort: Cabernet Sauvignon en Merlot

Dit is een klassieke Bordeaux. Rijpe bessen, mooie houttonen en een uitgebalanceerde structuur zorgen voor een mooi glas Bordeaux.

Een aangename, verfijnde afdronk van cederhout met een lichte smaaktoon van peper.

Een absolute topper..